

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2025**  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Torsten Schmidt**

**Brotsalat & Gebratener grüner Spargel mit Parmesan & Geschmolzene Tomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Brotsalat:**

100 g Kirschtomaten  
 1 Knoblauchzehe

200 g Ciabatta vom Vortag  
 2 Zweige Basilikum

1 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Das Ciabatta mundgerecht würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben und Brotwürfel darin anbraten. Tomaten halbieren, in einer großen Schüssel salzen und für 10 Minuten ziehen lassen. Brot aus der Pfanne zu den Tomaten geben, vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals umrühren und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.

**Für den Spargel:**

1 Bund grüner Spargel

100 g alter Parmesan, mind. 24 Monate  
 gereift

50 ml alter Balsamicoessig  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Spargelenden abschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze braten. Spargel sollte noch Biss haben. Kurz vor Garende salzen. Parmesan hobeln. Gebratenen Spargel mit gehobeltem Parmesan und Balsamicoessig garnieren.

**Für die geschmolzenen Tomaten:**

300 g Kirschtomaten  
 1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosamarin  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauchzehe andrücken. Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Olivenöl in einer Pfanne schmoren bis die Tomaten leicht aufplatzen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.